120.792

V2/0911

¡Mantenga las instrucciones de servicio en un sitio accesible!

1. Informaciones generales **78**
1.1 Informaciones sobre las instrucciones de servicio 78
1.2 Explicación de los símbolos 78
1.3 Responsabilidad del fabricante y la garantía 79
1.4 Protección de los derechos de autor 79
1.5 Declaración de Compatibilidad 79

2. Seguridad **80**
2.1 Informaciones generales 80
2.2 Indicaciones de seguridad durante la instalación de aparato 80-81
2.3 Explotación conforme a su diseño 81

3. Transporte, embalaje y almacenaje **82**
3.1 Control de entregas 82
3.2 Embalaje 82
3.3 Almacenaje 82

4. Especificaciones técnicas **83**
4.1 Presentación de las partes del aparato 83
4.2 Datos técnicos 84

5. Instalación y uso del dispositivo **84**
5.1 Indicaciones de seguridad 84-85
5.2 Colocación y conexión del dispositivo 85
5.3 Servicio 85-92

6. Limpieza y conservación **92**
6.1 Indicaciones de seguridad 92
6.2 Limpieza 92
6.3 Indicaciones de seguridad durante la conservación 93

7. Fallos posibles **93-94**

8. Recuperación **94**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Informaciones generales

1.1 Informaciones sobre las instrucciones de servicio

La presente instrucción de servicio describe la instalación del dispositivo, su servicio y su conservación, además sirve como fuente de información importante, así como de guía. El conocimiento y el cumplimiento de todas sus indicaciones de seguridad y servicio garantizan el trabajo correcto y seguro del dispositivo.

Asimismo se deben respetar todos los reglamentos locales de prevención de accidentes y los principios de seguridad e higiene del trabajo.

La instrucción de servicio constituye un elemento integral del dispositivo y se recomienda mantenerla en un sitio de fácil acceso, para que las personas que instalan, realicen trabajos de conservación y de servicio, o de limpieza del equipo tengan acceso permanente a ella.

1.2 Explicación de los símbolos

Las indicaciones de seguridad y los aspectos técnicos más importantes se han marcado con símbolos adecuados en la presente instrucción de servicio. Estas indicaciones hay que respetarlas absolutamente para evitar posibles accidentes, perjuicios para la salud y la vida, así como daños materiales.

¡ATENCIÓN!

Este símbolo significa advertencia de peligro que puede conducir a lesiones corporales. Hay que respetar absoluta y cuidadosamente las presentes indicaciones de seguridad e higiene del trabajo, y en situaciones dadas proceder con particular precaución.

¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!

Este símbolo advierte del riesgo de un choque eléctrico. El no respetar las indicaciones de seguridad puede ser motivo de lesiones corporales o de muerte.

¡ADVERTENCIA!

Con este símbolo se han marcado las indicaciones las cuales requieren especial atención para no dañar el dispositivo o provocar su mal funcionamiento o avería.

¡INDICACIÓN!

Este símbolo señala las indicaciones e informaciones fundamentales para el trabajo efectivo y sin averías del dispositivo.

¡ATENCIÓN! ¡Superficie exterior caliente!

El símbolo indica que la superficie del aparato ésta caliente durante su funcionamiento. ¡Ignorar esta advertencia conlleva riesgo de quemaduras!

1.3 Responsabilidad del fabricante y la garantía

Todas las informaciones contenidas en estas instrucciones se han presentado conforme a los reglamentos vigentes, conocimientos actuales de fabricación e ingeniería y en base a nuestro conocimiento y experiencia de varios años.

Asimismo la traducción de la instrucción de servicio se ha realizado escrupulosamente. Sin embargo no nos hacemos responsables por errores eventuales en la misma. La versión que decide es la instrucción de servicio anexada en idioma alemán.

En el caso de encargos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se aplican los conocimientos técnicos más recientes, el dispositivo entregado puede diferenciarse de las informaciones y figuras contenidas en la presente instrucción de servicio.

En caso de duda rogamos contactar con el fabricante.

¡INDICACIÓN!

Antes de iniciar cualquier trabajo, particularmente antes de poner en marcha el dispositivo, hay que familiarizarse con el contenido de la presente instrucción de servicio. El fabricante no se hace responsable por detrimentos y daños surgidos a causa de la inobservancia de la información de la instrucción de servicio.

La instrucción de servicio hay que conservarla directamente junto al dispositivo; Además debe estar accesible para todas las personas que trabajan con el dispositivo. Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos en el producto con el propósito de mejorar las propiedades utilizables del dispositivo.

1.4 Protección de los derechos de autor

La presente instrucción de servicio, así como los textos, dibujos, fotos y otros elementos que contiene están protegidos por derechos de autor. Sin la autorización escrita del fabricante se prohíbe estrictamente duplicar el contenido de la instrucción de servicio de cualquier forma y modo (también fragmentos), así como su utilización y/o el traspaso de su contenido a terceros. El quebrantamiento de lo anteriormente mencionado tendrá efectos de indemnización. Nos reservamos el derecho de reclamaciones posteriores.

¡INDICACIÓN!

Los datos, textos, dibujos, fotografías y otras descripciones de la presente instrucción están protegidos por las leyes en materia de derechos de autor y de propiedad industrial. Su uso ilegal será motivo de sanción jurídica.

1.5 Declaración de Compatibilidad

El dispositivo actualmente cumple las normas vigentes y las directrices de la Unión Europea. Esto está confirmado en la Declaración de Compatibilidad WE.
A petición del cliente podemos enviar dicha Declaración de Compatibilidad WE.

2. Seguridad

Esta sección contiene un compendio de información de los aspectos esenciales relacionados con la seguridad. Además, las respectivas secciones contienen indicaciones concretas (marcadas con símbolos) de seguridad que tienen como finalidad evitar cualquier riesgo de peligro.

Asimismo hay que respetar la información de los pictogramas, placas e inscripciones ubicadas en el dispositivo y velar por su legibilidad.

El cumplimiento de todas las indicaciones de seguridad garantiza una protección óptima, así como el trabajo seguro y correcto del dispositivo.

2.1 Informaciones generales

El dispositivo se ha fabricado conforme a principios técnicos actualmente reconocidos. Sin embargo, el dispositivo puede ser fuente de peligros si se utiliza de manera incorrecta o distinta para la cual ha sido diseñado.

El conocimiento del contenido de la instrucción de servicio es una de las condiciones necesarias para evitar peligros y errores, y por lo tanto permite el uso seguro y sin averías del dispositivo.

Sin la autorización del fabricante se prohíbe terminantemente realizar cualquier cambio o modificación del dispositivo, para así evitar riesgos de peligro y garantizar su funcionamiento óptimo.

El dispositivo se puede usar si su estado técnico no despierta dudas y permite un trabajo seguro.

2.2 Indicaciones de seguridad durante la instalación de aparato

Los datos de seguridad del trabajo atañen las disposiciones de la Unión Europea vigentes al momento de fabricar el dispositivo.

Si el dispositivo se usa en condiciones industriales, entonces durante todo el período de explotación su usuario se obliga a verificar las compatibilidades de los medios recomendados de seguridad del trabajo con el estado actual de regulación en esta materia y a respetar los nuevos reglamentos. En el caso de usar el dispositivo fuera de la Unión Europea, hay que cumplir los requisitos legales de seguridad e higiene del trabajo y las regulaciones vigentes en el sitio de aplicación del dispositivo.

A parte de las indicaciones de seguridad e higiene del trabajo que contiene la presente instrucción de servicio, también hay que respetar los reglamentos de seguridad e higiene del trabajo, así como las directrices en materia de protección del medio ambiente, vigentes y específicas para el sitio donde se usa el dispositivo.

¡ADVERTENCIA!

- El aparato no está indicado para el uso de personas (incluidos niños) con alguna disfunción física, sensorial o mental, o que no tengan la suficiente experiencia y/o conocimiento, a menos que estas personas estén bajo la supervisión de un adulto responsable de su seguridad o que hubieran recibido de él indicaciones de cómo debe ser utilizado el aparato.
- Los niños deben estar bajo la supervisión de un adulto, para tener la seguridad de que no jueguen con el aparato.
- Se recomienda guardar la presente instrucción de servicio en un sitio de fácil acceso. En caso de facilitar el dispositivo a terceros, no olvide de traspasarles las instrucciones de servicio también.
- Todos los usuarios deben ajustarse a las informaciones que contiene la instrucción de servicio y respetar las indicaciones de seguridad e higiene del trabajo.
- El dispositivo sólo se podrá usar en sitios cerrados.

2.3 Explotación conforme a su diseño

El dispositivo trabajará de modo correcto única y exclusivamente si es utilizado para una finalidad no distinta para la cual ha sido diseñado o fabricado.

Toda modificación en el dispositivo, su montaje y trabajos de mantenimiento, los debe realizar un servicio autorizado especializado.

El horno de baja temperatura está indicado **únicamente** para las siguientes **formas de preparar alimentos adecuados**:

- asar, sobreasar y mantener en caliente carnes, pescados (frescos o ultracongelados);
- calentar alimentos refrigerados o ultracongelados.

¡ADVERTENCIA!

El uso del dispositivo de modo distinto para el cual ha sido diseñado está prohibido y se considerará como explotación incompatible.

No se admitirá ningún tipo de reclamación hacia el fabricante y/o sus representantes a título de daños surgidos por razones de una explotación inadecuada del dispositivo.

Todos los daños que surjan durante la explotación inadecuada del dispositivo serán responsabilidad única y exclusiva del usuario.

3. Transporte, embalaje y almacenaje

3.1 Control de entregas

Tras la entrega, hay que revisar inmediatamente si el dispositivo está completo y si no sufrió daños durante el transporte.

En caso de confirmar daños de transporte visibles no hay que aceptar el dispositivo, o bien recibirlo condicionalmente. Los daños hay que detallarlos en los documentos de transporte / o en la lista de entrega del agente expedidor.

Los daños ocultos hay que comunicarlos directamente tras su confirmación, ya que las reclamaciones de indemnización sólo se pueden hacer dentro de los plazos de reclamación vigentes.

3.2 Embalaje

Rogamos no tirar el cartón del dispositivo. Puede ser útil para guardar el dispositivo durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio en caso de daños o averías del mismo. Antes del ponerlo en marcha retire todo el material externo e interno del empaque.

¡INDICACIÓN!

Durante la recuperación del embalaje hay que cumplir los reglamentos vigentes del país dado. Los materiales de empaque con propiedades de reúso hay que reciclarlos.

Por favor, revise si el dispositivo y los accesorios se encuentran en el juego. Si faltasen partes, rogamos contactar con nuestro Departamento de Servicio de Atención al Cliente.

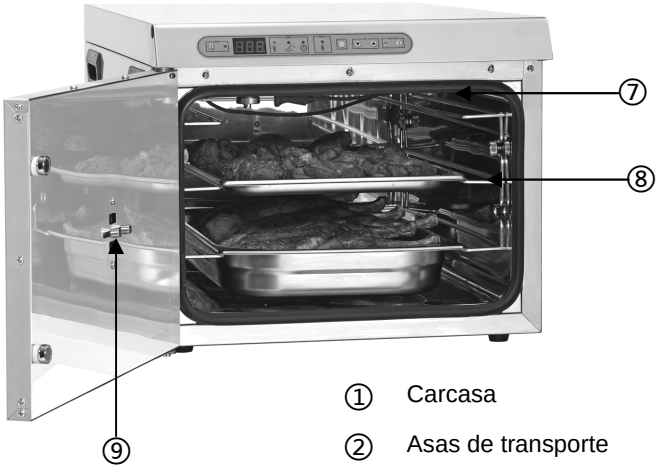
3.3 Almacenaje

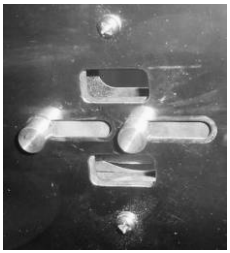
Se recomienda no abrir el embalaje hasta el momento de instalación del dispositivo, y durante el almacenamiento hay que ajustarse a las designaciones del modo de colocar y almacenar el embalaje.

Los dispositivos empacados hay que almacenarlos siempre conforme a las siguientes condiciones:

- no almacenar al aire libre,
- mantener en un sitio seco, proteger del polvo,
- proteger contra la acción agentes agresivos,
- proteger contra la luz solar,
- evitar sacudidas mecánicas,
- En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controlar regularmente el estado de todas partes y el embalaje. Si es necesario, renueve el dispositivo.

4. Especificaciones técnicas
4.1 Presentación de las partes del aparato





① Carcasa
② Asas de transporte
③ Panel de control
④ Puerta con cierre magnético
⑤ Asas de la puerta
⑥ Pies de apoyo
⑦ Cámara de cocción
⑧ Guías desmontables
⑨ Aparato humidificador

4.2 Datos técnicos

Denominación	Horno de baja temperatura
N°de referencia:	**120.792**
Material:	acero inoxidable
Potencia y tensión de alimentación:	230 V ~ 50 Hz 1200 W
Rango de temperatura:	30°C - 110°C
Medidas:	anch. 505 x prof. 715 x alt. 415 mm
Separación entre las guías:	80 mm
Peso:	25 kg
Accesorios:	Conjunto de 2 guías para el uso de bandejas de medida 600 x 400 mm

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

5. Instalación y uso del dispositivo

5.1 Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!

El aparato puede conectarse exclusivamente a un único enchufe de seguridad correctamente instalado.
No saque las clavijas del enchufe directamente, tire del cable.
El cable no debe tocar elementos calientes.

- No permita que el cable tenga contacto con fuentes de energía ni con cantos agudos. El cable no puede colgar de la mesa ni del bar.

¡ATENCIÓN! Superficie caliente!

Durante el funcionamiento del aparato algunos elementos alcanzan temperaturas muy elevadas. ¡Para evitar quemaduras, no se deben tocar los elementos calientes!

- Se prohíbe usar el dispositivo si trabaja mal o está averiado, o si se ha caído al suelo.
- Se prohíbe usar accesorios y piezas de repuesto no recomendadas por el fabricante. Su uso podría provocar situaciones peligrosas para el usuario, el dispositivo sufrir daños o causar perjuicios para la salud o vida de las personas, además se pierde la garantía.

- Se prohíbe colocar el cable bajo revestimientos o alfombras y otros materiales termo-aislantes. Mantenga el cable fuera de la zona de trabajo y nunca lo sumerja en agua.
- No mover ni volcar el aparato en funcionamiento.

¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!

En caso de una instalación inapropiada, el dispositivo puede causar lesiones corporales.

Antes de la instalación del dispositivo compare las especificaciones de la corriente de la red local con las de la alimentación del dispositivo (ver placa de características). Conecte el dispositivo única y exclusivamente cuando las especificaciones sean compatibles.

¡Cumpla las indicaciones de seguridad!

5.2 Colocación y conexión del dispositivo

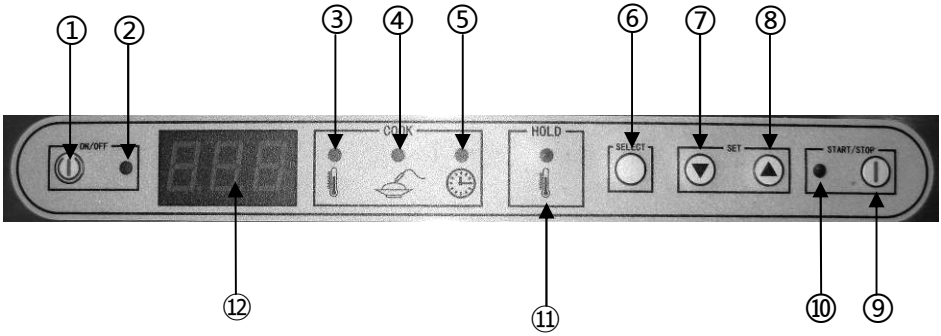
- Desempaquetar el aparato y desechar todo el material de embalaje.
- Instalar el aparato en un lugar plano y firme, que aguante el peso del aparato y que no sea sensoble al calor.
- Se prohíbe **terminantemente** colocar el dispositivo en superficies de fácil combustión (por ejemplo: manteles, etc.).
- Se prohíbe colocar el dispositivo cerca de fuegos abiertos, electrohornos, hornos de calentamiento y otras fuentes de energía.
- El aparato no está diseñado para encastrarlo y colocarlo en línea.
- Dejar una distancia mínima de 10 cm. de paredes inflamables u otros objetos.
- Nunca colocar el aparato en el suelo.
- Después de colocar el aparato, retirar la película protectora del exterior del aparato.
- La toma de corriente debe ser de al menos de 16A. Conectar el aparato sólo directamente a una toma de corriente en la pared. No usar alargadores ni ladrones de corriente.
- Colocar el aparato de forma que se garantice un fácil acceso al enchufe para desconectar el aparato de la toma de corriente en caso de que sea necesario.

5.3 Servicio

Antes de usar por primera vez

- Lavar el aparato con un limpiador no abrasivo y agua tibia.
- **Nunca** utilizar limpiadores abrasivos o con contenido en cloro.
- Calentar el aparato sin alimentos en su interior durante 30 minutos a 100 °C. Al usar por primera vez, se puede desprender un olor desagradable a causa del aislante que desaparece con el uso continuo del aparato.

Funciones del display y botones del panel de control



① Botón **ENCENDIDO/APAGADO.**

② Piloto indicador de conexión a red

③ Piloto indicador LED de temperatura.

④ Piloto indicador LED de temperatura interior de los alimentos.

⑤ Piloto indicador LED de tiempo de cocción.

⑥ Botón **SELECT** para la selección de función.

⑦ Reducir los valores ajustados.

⑧ Aumentar los valores ajustados.

⑨ Botón **START/STOP**

⑩ Piloto indicador de funcionamiento del aparato.

⑪ Piloto indicador LED de la función de mantenimiento del calor **HOLD**

⑫ Display

Ajustes

El aparato está equipado con **3 funciones**:

- **Función COOK:** para asar a bajas temperaturas y sobreasar alimentos a un máximo de 110 °C.
- **Asar con función de medida de la temperatura en el interior de los alimentos:** asado completo de los alimentos.
- **Función HOLD:** para mantener en calor alimentos a una temperatura indicada.

Función COOK

- Pulsar el botón de **ENCENDIDO/APAGADO.** El piloto indicador de conexión de red junto al botón se ilumina e indica que el aparato está conectado a la red eléctrica y se encuentra en modo de espera.
- El piloto indicador LED de temperatura se ilumina y se puede programar la **temperatura** en un rango de 0 °C a 110 °C utilizando el botón ⊙ o ⊙.
- Pulsar el botón **SELECT,** para acceder a la siguiente etapa de ajuste.
- Al ajustar la temperatura, se puede elegir el **tiempo de cocción** con la función de ajuste de tiempo (hasta 9 horas y 59 minutos). Se enciende el piloto indicador LED de tiempo de cocción.
- Después de ajustar el tiempo de cocción, pulsar el botón **START/STOP**.

Asar con función de medida de temperatura en el interior de los alimentos:

- Si se desea trabajar con la función de medida de **temperatura en el interior de los alimentos**, se puede ajustar la temperatura interior de los alimentos en un rango de hasta 110°C.
- Al asar con la función de medida de temperatura interior de los alimentos, no se ajusta el tiempo ya que el tiempo de cocción dependerá de la temperatura interior de los alimentos.
- Después de ajustar de temperatura en el interior de los alimentos, pulsar el botón **START/STOP**.

Función HOLD

- Para seleccionar esta función, se debe pulsar el botón **SELECT** hasta que se encienda el piloto indicador LED de función de mantenimiento en caliente **HOLD**.
- Ajustar la temperatura deseada y pulsar el botón **START/STOP**.
- El aparato se calienta hasta el momento de conseguir la temperatura adecuada y mantiene la temperatura hasta finalizar el tiempo programado.
- En la función de mantenimiento de los alimentos calientes, cada 4 segundos el display indica el cambio entre la temperatura ajustada y la temperatura en el interior del aparato.

¡INDICACIÓN!

Todos los ajustes de temperatura en la cámara de cocción, el tiempo de asado y la temperatura interna de los alimentos, se pueden modificar en cada momento durante el funcionamiento del aparato utilizando los botones ⊙ o ⊙.

Apagado del aparato

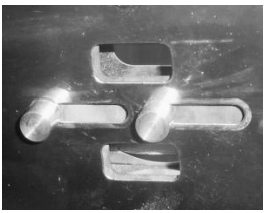
- Para parar el proceso de cocción, se debe pulsar el botón **START/STOP**. Al parar el funcionamiento del aparato, todos los parámetros (temperatura de la cámara de cocción, temperatura interior de los alimentos, tiempo) se ponen a **"0"**.

Accesorios adecuados

- Se deben utilizar adecuadas **bandejas (600x400 mm)** o **recipientes 1/1 GN** para mantener en caliente carnes, pescados, verduras (no introducir en el aparato **coliflor**, ya que la coliflor se ennegrece muy rápido).
- Para cocinar churrasco debe utilizarse una **parrilla.** Colocar la bandeja o recipiente GN debajo de la parrilla para recoger la salsa.

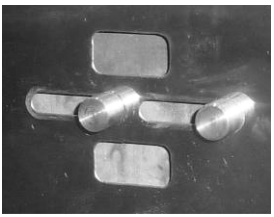
Aparato humidificador

El aparato está equipado con un aparato humidificador en la puerta interior del aparato. Gracias a este aparato, se puede regular la humedad en el interior del aparato.



← **aparato humidificador abierto**

El aparato humidificador se abre para eliminar la humedad creada por los alimentos asados (por ejemplo en filetes empanados, croquetas, etc.)



← **aparato humidificador cerrado**

El aparato humidificador se cierra si la humedad de los alimentos asados debe permanecer en el interior de la cámara de cocción, como por ejemplo en el caso de asado de ternera, para evitar que se reseque.

Consejos prácticos

¡ADVERTENCIA!

¡La condición básica para cada preparación de los alimentos es la utilización siempre de alimentos frescos!

¡INDICACIÓN!

Los datos proporcionados a continuación son meramente indicativos para la preparación de los alimentos. Pueden ser modificados por deseo propio o por necesidad.

Asar a baja temperatura o sobreasar las carnes

La carne debe hornearse durante 15 minutos en un horno de convección-vapor a una temperatura de 130℃ y con un 100 % de humedad, y en una segunda etapa de cocción asarlo durante 5 minutos con deshumidificación a una temperatura de 200 ℃.
A continuación, poner la carne en la parrilla e introducirla en el horno de baja temperatura calentado previamente. Colocar la sonda de temperatura interior en el medio de los alimentos asados y ajustar la temperatura interior deseada de los alimentos. La temperatura de la cámara de cocción debe ser 10℃ inferio r a la temperatura en el interior de los alimentos. Colocar el recipiente GN debajo de la parrilla a una altura de unos 2 cm.

Alimento	Accesorios adecuados	Temperatura interior	Tiempo de cocción en horas	Aparato humidificador
Asado de ternera	Recipiente GN + parrilla	82℃	10 – 15	cerrado
Asado de ternera adobado	Recipiente GN + parrilla	82℃	10 – 15	cerrado
Asado de cerdo	Recipiente GN + parrilla	82℃	10 – 15	cerrado
Asado de carnes de caza	Recipiente GN + r parrilla	78℃	8 – 14	cerrado
Pata de cordero	Recipiente GN + parrilla	72℃	8 – 12	cerrado
Asado de pavo	Recipiente GN + parrilla	72℃	6 – 10	cerrado

Alimentos horneados en su salsa

En general los alimentos deben cocinarse en recipientes GN de 40 mm de altura en los que se encuentra la salsa junto con la carne. El gulasch y el ragú de todo tipo son precocinados en un horno de convección-vapor durante unos 5 minutos a una temperatura de 130℃ con humedad total. A continuación y e n una segunda etapa de cocción, asarlo durante 5 minutos a una temperatura de 200℃ deshumidificándolo. Al finalizar, añadir la salsa a la carne y cubrir el recipiente con una tapa. Ajustar la temperatura del horno a baja temperatura a 80℃, y el tiempo de asa do en 9 horas y 59 minutos.

Al finalizar el tiempo, comprobar que los alimentos esta preparados y en caso contrario, prolongar el tiempo de cocción. Los tiempos proporcionados son indicativos y dependen de la calidad y tamaño de los alimentos que se vayan a cocinar.

Alimento	Accesorios adecuados	Temperatura interior	Tiempo de cocción en horas	Aparato humidificador
Gulasch	Recipiente GN	82℃	10 – 12	cerrado
Ragú	Recipiente GN	82℃	10 – 12	cerrado
Lengua	Recipiente GN	82℃	10 – 14	cerrado
Falda	Recipiente GN	82℃	10 – 16	cerrado

Sobreasar alimentos poco asados con temperatura interior

¡ADVERTENCIA!

Una buena preparación (freír a fuego alto en la sartén o con sartén basculante) es clave para conseguir buenos resultados.

¨Tipo de carne	Alimento	Temperatura interior
Cerdo	Filete (pieza)	60℃
	Escalope (entero)	72℃
Vaca	Roastbeef rare	48℃
	Medium	53℃
	Well done	75℃
Vaca	Filete poco hecho	48℃
	Filete medio hecho	53℃
	Filete muy hecho	75℃
Ternera	Filete (pieza)	53℃
Cordero	Solomillo	53℃
Cinta de venado	Con hueso	60℃

Mantenimiento de los alimentos en caliente

Se debe prestar atención a la estimación de tiempo para mantener los alimentos en caliente. Rebasar este tiempo (por ejemplo en el caso del pescado) puede producir la coagulación de los glóbulos blancos de la sangre y resequedad en los alimentos.

Por ello, el pescado no debe mantenerse en caliente más de 2 horas. Si es posible, el pescado debe prepararse con más frecuencia.

A una temperatura inferior a 72℃ debe recordar, q ue los alimentos no deben mantenerse en caliente durante mucho tiempo para garantizar seguridad y condiciones higiénicas (de acuerdo con la normativa sanitaria).

¡INDICACIÓN!

¡El tiempo estimado es para alimentos ya preparados!

Poco horneado	Temperatura	Tiempo máx. en horas	Aparato humidificador
Escalope	82℃	2	abierto
Cordon bleu	82℃	2	abierto
Bistec de cerdo	75℃	2	abierto
Pechuga de pollo	75℃	2	abierto
Pechuga de pato	72℃	2	abierto
Zanco de pato	82℃	2	abierto

Trozos de carne	Temperatura	Tiempo máx. en horas	Aparato humidificador
Rosbif	62℃	3	abierto
Filete de ternera Wellington	62℃	1	abierto
Filete	62℃	1	abierto
Pierna / cinta de venado	62℃	2	abierto
Cordero al horno	62℃	1	abierto
Asado de cerdo	74℃	3	cerrado
Lomo	74℃	3	cerrado
Paté	74℃	3	cerrado
Carne enrollada	74℃	3	cerrado
Falda de ternera	80℃	3	cerrado
Ternera cocida	80℃	3	cerrado
Asado de ternera	80℃	3	cerrado

Producto	Temperatura	Tiempo máx. en horas	Aparato humidificador
Verdura(sin coliflor, ya que la coliflor se vuelve marrón)	90℃	1	cerrado
Arroz	90℃	2	cerrado
Pasta	90℃	1 ½	cerrado
Gratinados	90℃	2	abierto
Quiches	90℃	2	abierto
Croquetas, patatas fritas	90℃	1 ½	abierto

6. Limpieza y conservación

6.1 Indicaciones de seguridad

- Antes de limpiar el dispositivo o iniciar trabajos de reparación, hay que desconectar el dispositivo de la fuente de alimentación (saque la clavija del enchufe) y espere hasta que esté frío.
- Se prohíbe usar detergentes cáusticos y evite que el agua penetre el dispositivo.
- Para evitar choques eléctricos, **nunca** sumerja el dispositivo, el cable o la clavija en agua u otro líquido.

! ***¡ADVERTENCIA!***

El dispositivo no está diseñado para ser enjuagado directamente bajo un chorro de agua. Por lo tanto se prohíbe usar chorros de agua bajo presión para limpiar el dispositivo.

6.2 Limpieza

- Limpiar el aparato después de cada asado.
- Retirar del aparato las guías, la parrilla y los recipientes GN para lavarlos.
- Dejar enfriar el aparato y pasar un paño suave y húmedo a la cámara de cocción.
- Limpiar las guías, la parrilla y los recipientes GN con un limpiador no abrasivo y agua tibia.
- **Nunca** se debe limpiar el aparato con limpiadores abrasivos, cáusticos o con contenido en cloro.
- Nunca utilizar para limpiar estropajos de metal.
- Después de limpiar, utilizar para secar y abrillantar la superficie del aparato un paño suave y seco.

6.3 Indicaciones de seguridad durante la conservación

- Cada cierto tiempo se debe comprobar que el cable de red no se encuentre dañado. No utilizar el aparato si el cable está dañado. Si el cable se encuentra estropeado, debe ser cambiado por el servicio técnico o por un electricista cualificado, para eliminar todo tipo de riesgo.
- En caso de daños o fallas rogamos contactar con una tienda especializada o nuestro servicio. Debe prestarse atención a las indicaciones relacionadas con la búsqueda de defectos del punto 7.
- Los trabajos de conservación y reparación los pueden realizar únicamente personas cualificadas autorizadas, empleando accesorios y partes de repuesto genuinas. **Nunca intente reparar el dispositivo por su propia cuenta.**

7. Fallos posibles

Problema	Causa	Solución
El aparato no se enciende o el aparato se apaga sin causa aparente.	• El enchufe está mal acoplado a la toma de corriente. • Saltaron los fusibles.	• Desacoplar el enchufe y acoplarlo correctamente a la toma. • Comprobar los fusibles. Conectar el aparato a otra toma de corriente.
El tiempo de cocción y la temperatura están ajustados, el botón START/STOP pulsado, pero el aparato no se calienta.	• Se encendió el termostato de seguridad. • Elemento calefactor estropeado. • El control electrónico está estropeado.	• Desacoplar el enchufe, dejar el aparato reposar unos minutos y poner de nuevo en funcionamiento. • Contactar con el vendedor • Contactar con el vendedor
En el display aparece el mensaje EE1	• No hay conexión con la sonda de la temperatura de la cámara de cocción. • Sonda de temperatura de la cámara de cocción estropeada. • El control electrónico está estropeado.	• Contactar con el vendedor • Contactar con el vendedor • Contactar con el vendedor

Problema	Causa	Solución
En el display aparece el mensaje EE2	• No hay conexión entre el cable de la sonda y la temperatura en el interior de los alimentos. • Sonda de temperatura del interior de los alimentos estropeada. • El control electrónico está estropeado.	• Comprobar la conexión con la toma de corriente. • Contactar con el vendedor • Contactar con el vendedor
A pesar de que la puerta está cerrada, de la cámara de cocción sale agua.	• Juntas de la puerta estropeadas. • Cierre magnético estropeado.	• Contactar con el vendedor • Fijar el imán.

Los casos presentados más arriba tienen sólo carácter indicativo y deben servir como sugerencia. Si ocurriesen este tipo de problemas o similares, debe inmediatamente desenchufar el aparato y no utilizarlo. Para su revisión y mantenimiento debe únicamente contactar con personal cualificado o con el vendedor.

8. Recuperación

Dispositivos antiguos

Tras finalizar el período de explotación, los dispositivos viejos hay que enviarlos para su recuperación conforme a los reglamentos vigentes de cada país. Recomendamos contactar con una empresa especializada en dicha rama o con el departamento de asuntos de recuperación de desechos de su municipio.

¡ATENCIÓN!

Para evitar eventuales abusos, y sus riegos de peligro, antes de enviar el dispositivo para su recuperación, asegúrese de que ya no funciona. Para ello desconecte el dispositivo de la corriente y corte el cable de alimentación.

¡INDICACIÓN!

Durante la recuperación del dispositivo, siga al pie de la letra las leyes estatales o regionales.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120